

Flusskrebse in Orangen-Beurre blanc

2 EL Butter auslassen, 2 feingehackte Zwiebeln, den Saft zweier Orangen zugeben und alles einkochen lassen.

Flusskrebse (vorgekochte, 2 Packungen aus dem Kühlregal) zugeben und erwärmen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker oder Honig und frischem Estragon würzen. Etwa 70 g Butter mit gut 1 TL Mehl verkneten und so viel in die heiße, nicht kochende Sauce rühren, bis sie sämig ist. Mit 2 EL geschlagener Sahne abrunden.

Tagliatelle garen, als Nester auf einen Teller geben und den Fisch darüber geben.